# MIRABELLES

**1,100 kg de mirabelles de Nancy, soit 1 kg net**
**800 g de sucre cristallisé**
**1 jus de citron**

Rincez les mirabelles à l'eau fraîche. Séchez-les dans un torchon, fendez-les afin d'en retirer les noyaux. Dans une terrine, mélangez-les au sucre et au jus de citron. Après une heure de macération, versez cette préparation dans une bassine à confiture et portez au frémissement. Puis versez à nouveau cette cuisson dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et réservez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, égouttez les fruits dans un tamis fin. Portez le sirop recueilli à ébullition pendant cinq minutes environ : il doit se concentrer à 105° C au thermomètre, c'est-à-dire au petit perlé. Ajoutez les mirabelles et maintenez la cuisson en remuant délicatement pendant trois minutes. Écumez soigneusement. Vérifiez la nappe. Mettez votre confiture en pots et couvrez.

* * *

Je choisis toujours des mirabelles de Nancy : cette variété aux joues rosées a un goût de miel tout à fait exquis. Il faut les cueillir à maturité mais fermes, sinon elles se défont à la cuisson.

# Confiture de mirabelles royale

**pour 5 pots de 250 g**

**Préparation : 25 min**
**Cuisson : 15 min**
**Repos à température ambiante : 12 h**

Lavez et égouttez les mirabelles, puis essuyez-les soignéusement, coupez-les en deux et dénoyautez-les.

Versez le quart du sucre dans une terrine et recouvrez-le avec le quart des mirabelles, puis continuez de répartir le sucre et les mirabelles en couches successives, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Versez 40 cl d'eau sur l'ensemble de façon à éviter que les mirabelles ne noircissent, et laissez macérer le tout à température ambiante pendant 12 heures : le sucre doit être alors complètement dissous. Si ce n'était pas le cas, laissez macérer le mélange plus longtemps.

Versez les mirabelles et le sucre fondu dans une bassine à confitures, portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif pendant 10 minutes, en prenant soin de mélanger fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire afin que les mirabelles n'attachent pas.

Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit se figer rapidement. Retirez alors la bassine du feu, écumez soigneusement la confiture de mirabelles, puis mélangez-la une dernière fois.

Mettez alors en pots à l'aide de l'entonnoir et de la louche, couvrez et stérilisez.

## Ingrédients

- 1,2 kg de mirabelles, soit 1 kg net dénoyautées
- 800 g de sucre

### MATÉRIEL

- passoire
- torchon propre
- petit couteau
- terrine
- verre mesureur
- bassine à confitures
- écumoire
- entonnoir
- petite louche

J'utilise les mirabelles dites de « Nancy ».

# Gelée de mûre

Pour **4 pots** | Préparation **10 minutes** | Cuisson **20 minutes**
Difficulté ★ | Coût €

- 1 kg de mûres, sauvages si possible
- 450 g de sucre
- Le jus de 1/2 citron

1 Triez et rincez rapidement les mûres. Mettez-les dans une casserole avec 10 cl d'eau et portez à ébullition. Laissez cuire à couvert et à feu vif pendant 10 min afin de faire éclater les mûres dans l'eau. Versez dans un chinois étamine ou une passoire recouverte d'une mousseline et laissez le jus s'écouler dans un saladier. Appuyez sur les fruits pour en extraire tout le jus.

2 Versez le jus obtenu (environ 600 g) dans une casserole, ajoutez le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition et maintenez 10 min à feu vif. Vérifiez la cuisson en versant une cuillerée à café de gelée sur une assiette froide. Elle doit figer immédiatement. Versez dans des pots fraîchement lavés ou stérilisés et fermez.

# Gelée de pamplemousse rose

Pour **4 pots** | Préparation **10 minutes** | Cuisson **20 minutes**
Difficulté ★ | Coût €

- 1 kg de pamplemousses roses non traités
- 50 cl de jus de pomme frais
- Le jus de 1/2 citron
- 1 kg de sucre

1 Prélevez le zeste d'un pamplemousse. Faites-le bouillir, puis coupez-le en fins bâtonnets. Pressez les fruits (vous devez obtenir 50 cl de jus) et versez dans une casserole avec le jus de pomme, le jus de citron, les zestes et le sucre ainsi que les pépins que vous aurez enfermés dans un nouet de gaze.

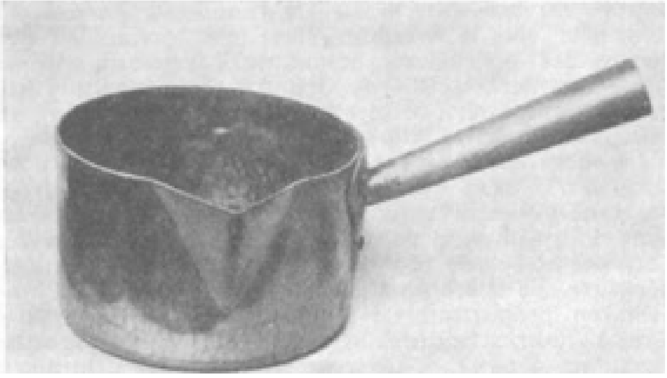
2 Portez à ébullition et maintenez 10 min à feu vif. Vérifiez la cuisson en versant une cuillerée à café de gelée sur une assiette froide. Elle doit figer immédiatement. Versez dans des pots et fermez.

**Cuisson du sucre.** — Avant de procéder à la cuisson du sucre, cuisson qui comporte plusieurs degrés, dont nous donnons ci-après la nomenclature, il faut préparer un sirop, c'est-à-dire faire dissoudre une certaine quantité de sucre dans un volume d'eau déterminé. On commencera donc par mettre dans un poêlon ou une bassine en cuivre la quantité de sucre nécessaire à l'opération en cours. Le mouiller d'eau, juste ce qu'il faut pour en assurer la fonte. La proportion ordinaire est un quart de litre d'eau, soit 2 dl 5, pour un kilo de sucre.

Mettre sur le feu; faire partir en ébullition; écumer soigneusement, au fur et à mesure que les impuretés montent à la surface du sucre.

Cette écume s'attachant sur les parois du poêlon risquerait de faire tourner le sucre.

Dès que l'ébullition se produit sous forme de petits bouillons très serrés, l'évaporation de l'eau est complète, et, à ce moment précis, commence la cuisson du sucre, que l'on surveille avec soin, pour



**Petit poêlon d'office pour cuisson du sucre.**

l'arrêter au degré désiré; on détachera souvent aussi, dès cet instant, les parties de sucre se fixant sur les parois du poêlon.

Afin d'empêcher le sucre de tourner durant la cuisson, on lui ajoute la valeur d'une cuillerée de glucose par livre de sucre.

Avant d'arriver au degré dit *caramel*, le sucre passe par six états différents et successifs désignés par les termes suivants :

*Petit filet, grand filet, petit boulé, grand boulé, petit cassé* et *grand cassé*.

Passé ce degré, le sucre devient le *caramel*.

Les degrés de cuisson du sucre se reconnaissent à des indices qu'une pratique attentive permet de reconnaître facilement.

*Premier degré : petit lissé ou petit filet* : Prendre entre le pouce et l'index une goutte du sucre en fusion. Ecarter ces deux doigts l'un de l'autre. Les petits fils se formant à ce moment entre les doigts indiquent la cuisson au petit filet.

*Deuxième degré: grand lissé ou grand filet:* Recommencer après quelques nouveaux bouillons la même opération. Les filets, plus nombreux, plus longs, plus résistants, indiquent la cuisson au grand filet.

*Troisième degré ou petit boulé* : Après le degré au grand filet, la chaleur du sucre est telle qu'il faudra, pour constater chaque phase nouvelle de cuisson, tremper le doigt dans de l'eau froide placée à côté de soi.

Tremper le bout de l'index dans le sucre et le plonger aussitôt dans l'eau. Sous l'influence de l'eau, le sucre se détache du doigt et, lorsqu'il forme une sorte de glu pouvant se rouler en une boule mollette, cela indique la cuisson au petit boulé.

*Quatrième degré ou grand boulé* : Après quelques nouveaux bouillons, réitérer l'exercice précédent. La boule que l'on formera entre les deux doigts sera plus résistante. Cela indique la cuisson au grand boulé.

*Cinquième degré ou petit cassé* : Après quelques nouveaux bouillons, tremper le bout du doigt dans le sucre et, aussitôt, dans l'eau froide. Il se détachera du bout du doigt une parcelle mince de sucre qui, placée sous la dent, s'y attache. Cet indice marque la cuisson au petit cassé.

*Sixième degré ou grand cassé* : Dès que le sucre a atteint le degré précédent, il doit être surveillé avec soin, car, très rapidement, il franchirait la dernière phase et se transformerait en *caramel*. On répétera donc l'opération ci-dessus décrite et, dès que le sucre, se détachant en minces pellicules du bout du doigt trempé dans de l'eau froide, se cassera net comme du verre, cela indique que le degré de cuisson au grand cassé est atteint.

Arrivé à ce point, le sucre n'a plus qu'à rester quelques secondes de plus sur le feu pour devenir du caramel, forme sous laquelle il sera impossible de l'utiliser dans les différents travaux de pâtisserie et de confiserie.

Dès que le degré de cuisson désiré est obtenu, retirer le poêlon du feu et maintenir le sucre en fusion sur des cendres chaudes, ou sur le coin du fourneau.

Quelques auteurs emploient la dénomination à *la nappe* pour désigner le degré de cuisson qui précède le petit filet. D'autres distinguent plusieurs degrés intermédiaires entre les cuissons au *filet* (ou *lissé*) et au *boulé*, ce sont les degrés dits *petit perlé, grand perlé, soufflé* et *grand soufflé*. Au *petit perlé*, le sirop bout en formant des bulles nombreuses semblables à des perles ; au *grand perlé*, les bulles sont mieux formées et mieux détachées ; au *soufflé*, de petites bulles se détachent de l'écumoire lorsqu'on souffle à travers les trous de celle-ci après l'avoir trempée dans le sirop ; au *grand soufflé* les bulles ressemblent à des flocons de neige.

On se sert parfois pour reconnaître les divers degrés de cuisson ci-dessus décrits du saccharomètre ou pèse-sirop Baume, instrument dont la tige est graduée de 0° à 44°. Voici l'a correspondance des dénominations usuelles avec les degrés Baume.

| DÉNOMINATIONS | DEGRÉS |
|---|---|
| La nappe | 20 |
| Le lissé ou filet | 25 |
| Le grand lissé ou grand filet | 30 |
| Le perlé | 33 |
| Le grand perlé | 35 |
| Le soufflé | 37 |
| Le grand soufflé | 38 |
| Le boulé | 39 |
| Le grand boulé | 40 |

Le cassé ne se pèse plus au pèse-sirop Baume, mais on peut alors reconnaître les différents degrés de cuisson du sucre à l'aide d'un thermomètre spécial, tout en verre, et dont les graduations portées sur la tige vont de 100° à 175°. On peut, avec cet appareil que l'on emploie en confiserie, distinguer plus facilement les uns des autres les degrés de cuisson élevés et très voisins du caramel, comme ci-dessous :

| DÉNOMINATIONS | TEMPÉRATURE en degrés centigrades. |
|---|---|
| Lissé | 103,5 |
| Perlé | 104,5 |
| Soufflé | 109 |
| Boulé mou | 114,5 |
| Boulé moyen | 115,5 |
| Boulé assez dur | 118 |
| Boulé dur | 121 |
| Cassé léger | 129 |
| Cassé moyen | 133 |
| Cassé dur | 143 |
| Cassé extra dur | 168 |
| Sucre au caramel | 180 |

Les indications données pour la cuisson du sucre doivent être minutieusement suivies. Nous le répétons, les degrés séparant les cuissons les unes des autres sont très rapidement franchis.

Le sucre à employer pour obtenir une cuisson parfaite doit être de premier choix.

**Sirop de sucre préparé à froid.** — Lorsqu'on dispose de sirop de sucre préparé d'avance, il peut être

nécessaire de vérifier quelle quantité d'eau et de sucre il contient; voici deux petits tableaux qui permettent de reconnaître soit la quantité d'eau, soit la quantité de sucre correspondant aux degrés de l'échelle Baume.

Pour un kilogramme de sucre :

| DEGRÉS BAUME | POIDS D'EAU |
|---|---|
| 32 | 50 g. |
| 30 | 70 g. |
| 25 | 100 g. |
| 22 | 130 g. |
| 20 | 150 g. |
| 19 | 170 g. |
| 18 | 200 g. |

Pour un litre de solution sucrée :

| DEGRÉS BAUME | POIDS DE SUCRE |
|---|---|
| 1 | 20 g. |
| 2 | 40 g. |
| 3 | 60 g. |
| 5 | 120 g. |
| 10 | 250 g. |
| 15 | 500 g. |
| 21 | 750 g. |
| 25 | 875 g. |
| 27 | 1.000 g. |
| 29 | 1.225 g. |
| 31 | 1.230 g. |

Il existe encore deux moyens de titrer un sirop, c'est de noter sa température d'ébullition ou de déterminer sa densité avec un densimètre donnant la densité par rapport à l'eau. Voici le tableau de correspondance :

| QUANTITÉ DE SUCRE P. 100 | TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION | DENSITÉ A + 17°,5 |
|---|---|---|
| — | — | — |
| 5 | | 1,01970 |
| 10 | 100°,4 | 1,04014 |
| 20 | 100°,6 | 1,08329 |
| 30 | 101° | 1,12907 |
| 40 | 101°,5 | 1,17943 |
| 50 | 102° | 1,23278 |
| 60 | 103° | 1,28989 |
| 70 | 106°,5 | 1,35085 |
| 80 | 112° | 1,41586 |
| 90 | 120° | 1,48486 |
| 90,8 | 130° | 1,56 |

Pour ce titrage, il existe d'ailleurs des densimètres spéciaux (pèse-sirop) indiquant, par simple lecture, la teneur en sucre d'une solution.

Enfin les remarques suivantes peuvent avoir leur utilité :

2 kilos de sucre fondus à froid dans un litre d'eau pèsent 34°. La même quantité fondue à chaud ne pèse que 32°.

Une solution de 800 grammes de sucre dans 500 centimètres cubes d'eau pèse 1.200 grammes et forme un litre de sirop à 32°, 13 kilos de sucre donnent 18 litres de sirop à 32°.

SUCRES EMPLOYÉS EN PÂTISSERIE ET EN CONFISERIE. — **Glace de sucre et pastillage.** — Préparations de sucre employées pour la confection de grosses pièces décoratives. V. **GLACE**, *glaces de sucre* et **PASTILLAGE**.

**Sucre d'anis.** — Faire sécher à l'étuve 50 grammes d'anis (enveloppé dans du papier).

Le piler finement au mortier avec 500 grammes de sucre. Passer au tamis de soie.

Mettre dans un bocal bien bouché et conserver dans un endroit très sec.

(Le sucre anisé s'emploie pour préparer les petits fours et il en est de même pour tous les sucres aromatisés).

**Sucre à la cannelle.** — Procéder pour la préparation de ce sucre ainsi qu'il est dit pour le sucre vanillé (V. ci-dessous), en remplaçant la vanille par un mince bâtonnet de cannelle.

Hachez la cannelle en y joignant une cuillerée de sucre en poudre ; après cela, vous pilez le tout avec une seconde cuillerée de sucre.

Passez-la ensuite par le tamis de soie; pilez de

**Pièce monumentale en sucre, représentant le « Merchandise mart » de Chicago, dressée par un cuisinier américain.**
*(Phot. Wide World.)*

nouveau avec une cuillerée de sucre la vanille qui n'a pas pu passer au tamis et faites-la passer après.

**Sucre de girofle.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le sucre d'anis avec 20 grammes de clous de girofle, et 500 grammes de sucre.

**Sucre de gingembre.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le sucre d'anis avec 30 grammes de gingembre et 500 grammes de sucre.

**Sucres odorés.** — Ainsi Carême appelle les sucres diversement parfumés : « Les pâtissiers de boutique dit-il, emploient des essences distillées telles que de citron, de bergamote, de l'eau de rose et de fleurs d'oranger, de la poudre d'Iris, voilà ce qui compose l'assaisonnement de leurs biscuits d'entremets.

« Mais le vrai pâtissier de maison doit rejeter ces sortes d'odeurs, et parfumer ses entremets et ses grosse pièces de fond de l'agréable arôme de l'orange, du cédrat, de la bigarade, du citron, de la fleur d'oranger, du café, de la vanille, des anis verts et du safran. »

**Sucre de fleurs d'oranger.** — Procéder ainsi qu'il est dit pour le sucre d'anis avec 250 grammes de fleurs d'oranger (dont on aura fait sécher les pétales) et 500 grammes de sucre.

**Sucre d'orange.** — « Ayez des oranges de Malte douces, dont l'écorce sera fine; vous râpez alors le zeste sur un morceau de sucre, mais légèrement afin de ne pas anticiper sur la peau blanchâtre qui se trouve immédiatement sous le zeste, attendu qu'elle contient beaucoup d'amertume qui dénaturerait l'arôme du fruit.

« A mesure que la surface du sucre se colore, vous le ratissez avec un couteau pour en séparer l'esprit du zeste qui s'y attache par le frottement réitéré.

« Vous recommencez l'opération avec les mêmes soins; ensuite, vous faites sécher le sucre à l'étuve ou à la bouche du four doux, et, après l'avoir écrasé, vous le passez au tamis de soie ou de crin.

« Pour les sucres de bigarades, de citron, de cédrat, de mandarine, on procédera de la même façon. » (Carême.)

**Sucre vanillé.** — Fendre 60 grammes de gousses de vanille et les hacher finement, en mettre dans le mortier avec 500 grammes de sucre en morceaux. Piler finement. Passer au tamis de soie.

**Sucre au zeste de citron.** — Lever les zestes de citrons de manière à en avoir 60 grammes. Faire sécher ces zestes (à l'ombre). Les hacher. Les mettre dans le mortier avec 500 grammes de sucre en morceaux. Piler; passer au tamis de soie.

Les températures de cuisson du sucre sont essentielles pour réussir des confitures, car elles déterminent la consistance finale (de liquide à ferme). Voici les principaux stades de cuisson du sucre, avec leurs températures et leur application aux confitures. Ces informations sont basées sur des principes de confiserie bien établis :

- **Petit filet (102-104 °C)** : Le sirop est encore assez fluide, juste collant entre les doigts. Ce stade est rarement utilisé seul pour les confitures, car il ne gélifie pas assez.
- **Grand filet (105-108 °C)** : Le sirop devient plus visqueux, formant des fils plus longs. C'est un point de départ pour des confitures très légères, mais encore insuffisant pour une bonne prise.
- **Petit boulé (112-115 °C)** : En frottant le sirop entre les doigts, il forme une petite boule molle. Ce stade peut convenir pour des confitures très tendres ou des gelées délicates.
- **Boulé (118-122 °C)** : La boule devient plus ferme. C'est une température courante pour les confitures classiques, surtout si vous utilisez des fruits riches en pectine (comme les pommes ou les coings) ou si vous ajoutez de la pectine commerciale.
- **Grand boulé (125-130 °C)** : Le sirop épaissit davantage, idéal pour des confitures plus fermes ou des pâtes de fruits.

## Application aux confitures

Pour la plupart des confitures maison, on vise généralement une température entre **104 °C et 108 °C** après mélange avec les fruits. Pourquoi cette plage ? Parce que les fruits contiennent de l'eau, ce qui abaisse légèrement la température du mélange par rapport au sucre pur. À 105 °C, le sirop atteint environ 65 % de concentration en sucre, un seuil où la gélification se combine bien avec la pectine naturelle des fruits et l'acidité pour une texture parfaite.

- **Test pratique** : Si vous n’avez pas de thermomètre, faites le test de l’assiette froide. Déposez une goutte de confiture sur une assiette sortie du frigo : si elle fige en quelques secondes et ride quand vous la poussez, elle est prête.
- ** Fruits riches en pectine** (agrumes, groseilles, pommes) : 104-106 °C suffit souvent.
- **Fruits pauvres en pectine** (fraises, cerises) : Poussez vers 107-108 °C ou ajoutez de la pectine pour compenser.

## Astuce

La température exacte dépend aussi du ratio sucre/fruit et de la durée de cuisson. Par exemple, une recette avec 50 % de sucre et 50 % de fruit demandera une cuisson un peu plus longue pour évaporer l’eau et atteindre la bonne consistance.

Si vous suivez une recette d’un des livres mentionnés (comme celui de Christine Ferber), elle pourrait préciser une température cible. Sinon, restez dans la plage 104-108 °C et ajustez selon la texture voulue.